



Mirë se vini në Olivia's Hill Restaurant

Një shije tradite



Çdo recetë është një thesar i përcjellë brez pas brezi, që mbart histori tryezash familjare, festash dhe gëzimet e thjeshta të jetës së përditshme.

Olivia's Hill Restaurant është më shumë se një vend për të ngrënë; është një vend ku njerëzit lidhen me njëri-tjetrin. Ne besojmë se ushqimi është një gjuhë universale që i bashkon njerëzit. Çdo pjatë në menunë tonë ka historinë e saj dhe ju ofron një pamje të kulturës, njerëzve dhe traditave që e bëjnë kuzhinën shqiptare kaq të veçantë.



MENUJA

SALATAT

SALLATË GREKE

500 LEKË

SALLATË JESHILE

450 LEKË

PARAPJATAT

DJATHË I PJEKUR

500 LEKË

DJATHË KAÇKAVALL

600 LEKË

SPECA TË MBUSHUR

1000 LEKË



Speca jeshilë të butë, të mbushur me një përzierje kremoze gjize dhe erëzash, më pas të pjekur lehtë në furrë. Një parapjatë tradicionale ballkanike, e pasur në shije dhe e përkryer si hyrje ose shoqëruese.

QOFTE SHTËPIE TË PJEKURA NË FURRË

1200 LEKË

Qoftet tona karakteristike përgatiten me mish të përzgjedhur, erëza të freskëta dhe përbërës tradicionalë. Piqen ngadalë në furrë për të ruajtur lëngjet natyrale. Të buta brenda dhe lehtë krokante jashtë, sjellin shijen e ngrohtë të gatimeve shqiptare të shtëpisë.



TAVË ORIZI 1100 LEKË

Tava e Orizit është një gatim tradicional shqiptar, i lidhur veçanërisht me qytetin historik të Elbasanit. Mishi i butë i qengjit ose i viçit gatuhet me oriz, qepë, domate dhe erëza, pastaj piqet në furrë derisa të marrë një sipërfaqe të artë dhe aromatike. Kjo pjatë bashkon përbërës të thjeshtë e të shëndetshëm dhe pasqyron traditat rurale e mesdhetare të kuzhinës shqiptare. Shërbehet shpesh në festa dhe mbledhje familjare, duke treguar rëndësinë e mikpritjes dhe të tryezës në kulturën tonë.





TAVË DHEU 1300 LEKË



Tava e Dheut është një gatim tradicional shqiptar me shije të pasur, i lidhur veçanërisht me Tiranën. Përgatitet dhe shërbehet në enë balte, prej nga merr edhe emrin. Mishi i grirë i viçit kaurdiset me hudhër, qepë, domate, erëza dhe specia, mbulohet me djathë të bardhë shqiptar dhe piqet derisa të marrë ngjyrë të artë. Ena e baltës ruan aromat dhe i jep pjatës një shije të ngrohtë e rustike. Tava e Dheut ndërthur ndikimet osmane e mesdhetare me traditën e gatimit shqiptar të shtëpisë.

TAVË KOSI

2200 LEKË

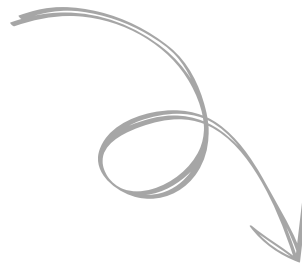
Tava e Kosit, e propozuar për përfshirje në trashëgiminë e UNESCO-s, është një nga gatimet kombëtare më përfaqësuese të Shqipërisë dhe e ka origjinën në Elbasan. Mishi i butë i qengjit piqet në një përzierje kremoze me kos, vezë dhe oriz, duke krijuar një strukturë delikate, lehtësisht të thartë dhe me kore të artë. Me rrënjë në traditën osmane, por me përgatitje tipike shqiptare, shërbehet shpesh në festa dhe raste të veçanta. Ajo përfaqëson thjeshtësinë, shijen dhe krenarinë kulturore shqiptare.



PULË ME JUFKA

1800 LEKË

Kjo pjatë përgatitet me pulë fshati, të zier ngadalë për të krijuar një lëng të pasur dhe aromatik. Jufkat me vezë, të punuara me dorë, thahen në diell ose përdoren të freskëta dhe më pas gatuhet në lëngun e pulës, duke përthithur gjithë shijen e tij. Rezultati është një pjatë e bollshme me ngjyrë të artë, që shpesh përfundohet me gjalpë të shkrirë ose piper të zi. Pula me Jufka kremton trashëgiminë e kuzhinës shqiptare dhe sjell në tryezë mikpritjen, traditën dhe lidhjen familjare.





IMAM BAJALLDI

1100 LEKË

Imam Bajalldi është një gatim i hershëm i traditës osmane, i dashur në mbarë Ballkanin dhe veçanërisht në shtëpitë e Shqipërisë së Jugut, të ndikuara nga shijet mesdhetare dhe turke. Emri i tij, që do të thotë “Imamit i ra të fikët”, lidhet me pasurinë legjendare të shijes. Patëllxhanët zbuten në vaj ulliri, mbushen me qepë, hudhra dhe domate të pjekura ngadalë, pastaj gatuhen derisa të bëhen shumë të butë. Shërbehet zakonisht në temperaturën e ambientit, që aromat të zhvillohen plotësisht.

MISH QENGJI NË BIDON QUMËSHTI I PJEKUR NË FURRË

2200 LEKË



RECETË TRADICIONALE BARINJSH NGA ZEMRA E MALEVE

Thellë në male, ku ajri është i pastër dhe natyra e paprekur, barinjtë krijuan një mënyrë të veçantë për të përgatitur mishin e qengjit: një ritual të thjeshtë, plot durim dhe kujdes. Kjo recetë është pjesë e historisë dhe jetës së njerëzve që kullosin tufat në kodra.

Mishi i freskët dhe i butë i qengjit vendoset në një bidon metalik, që dikur përdorej për qumështin e deles, dhe piqet ngadalë në furrën e fshatit. Gjatë orëve të gjata të gatimit, mishi merr një aromë të veçantë dhe bëhet jashtëzakonisht i butë, i lëngshëm dhe plot shije.

Barinjtë e vjetër thonë se ky sekret është përcjellë brez pas brezi. Qumështi i jep mishit një aromë unike dhe e bën të shkrihet në gojë. Kjo pjatë ruan ngrohtësinë e furrës, shpirtin e maleve dhe kujtimin e familjeve të mbledhura pranë zjarrit.

BIFTEK VIÇI I PJEKUR NË FURRË ME PATATE

1800 LEKË

Biftek viçi i butë, i marinuar me erëza dhe bimë aromatike, më pas i pjekur në furrë së bashku me patate të arta.

Një zgjedhje e shijshme dhe elegante për dashamirësit e mishit.





PESHK

OLIVIA'S HILL RESTAURANT

TROFTË NË KRIPË - 1 KG

3000 ALL



Troftë e freskët, e mbështjellë tërësisht në një shtresë të trashë kripe deti dhe e pjekur ngadalë në furrë. Kripa krijon një koracë që mbyll brenda avullin dhe lëngjet, një teknikë tradicionale që ruan lëngjet natyrale, butësinë dhe aromën autentike të peshkut. Shërbehet e plotë, 1 kg.

TROFTË TRADICIONALE NË TAVË ME PERIME - 1 KG

3000 ALL



Recetë e vjetër që ndjek traditën e gatimit të peshkut në tavë. Trofta shtrihet mbi një shtresë perimesh të stinës dhe piqet ngadalë në furrë, derisa perimet të zbuten. Një pjatë tradicionale me shije autentike, e lehtë dhe e pasur me aroma natyrale. Shërbehet e ngrohtë për një përvojë të veçantë kulinare.